PHILIPS

フィリップス ノンフライヤー

品番 HD9220

取 扱 説 明 書

保証書付

保証書は、この取扱説明書の最終ページについておりますので販売店で記入を受けてください。

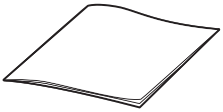
DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 1 13/03/02 11:42

フィリップス ノンフライヤーをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。長い間ご愛用いただくために、ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

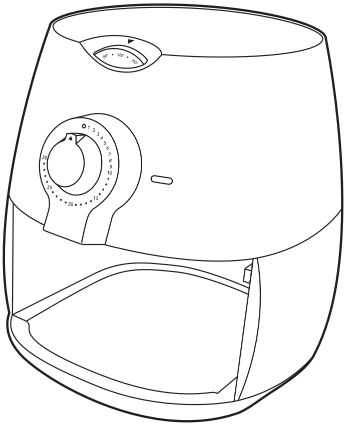
また、お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

商品のご確認

商品をご確認ください

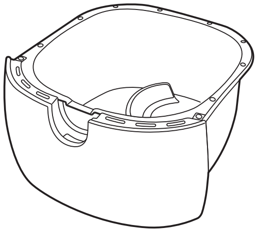


レシピブック



本体

バスケット



バスケットパン

※改良の為、仕様を予告なく変更することがあります。

目　次

●はじめに

商品のご確認 ………… 1
目次 ………… 2
必ずお守りください ………… 3・4
各部の名称 ………… 5・6
初めてお使いいただく前に ………… 7
準備する ………… 8

●ご使用方法

調理する ………… 9〜12
食材をセットする ………… 13•14
お手入れ方法 ………… 15
保管の仕方 ………… 16

●困ったとき

故障かな?と思ったら ………… 17•18

●英文解説

Guidance in English ………… 20〜30

●保証

保証とアフターサービス ………… 32
仕様／フィリップスサポートセンター ………… 33
無料修理規定 ………… 34
保証書 ………… 最終ページ

DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 2　　13/03/02 11:42

必ずお守りください

安全上のご注意

●ここに示した注意事項は、安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

●誤った取扱いをしたときに想定される内容を「警告」と「注意」とに区分けしています。

○絵表示について

記号は、「危険、警告、注意」を示します。
図の中や近くに具体的な注意内容を示します。

警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
注意	人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

○絵表示の例

・記号は、してはいけない「禁止」を示します。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）を示します。

・記号は、必ずしていただく「強制」を示します。図の中や近くに具体的な強制内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜くこと）を示します。

警告

●本製品の改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。火災、感電、ケガの原因となります。修理はフィリップスサポートセンターにご相談ください。

●お手入れの際は必ず電源プラグ部をコンセントから抜く。また、濡れた手で抜き差ししない。感電やケガをすることがあります。

●電源コードや電源プラグ部が傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。感電・ショート・発火の原因になります。

●電源コードを無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

●製品本体を水につけたり、水をかけたりしない。故障や、ショート・感電の原因になります。

●乳幼児の手の届くところに本製品を置かないでください。

●異臭、異音が出たり、落下や破損したときはコンセントから電源プラグ部を抜く。そのまま使用すると、事故の原因になります。必ず使用を中止し、フィリップスサポートセンターにご相談ください。

●雷が鳴ったら、製品本体や電源プラグ部に触らない。感電の原因となります。

●電源プラグ部はコンセントに確実に差し込む。差し込みが不完全な場合、感電・発火の原因となります。

●本製品の内部に金属物や燃えやすいものを入れない。事故や故障の原因となります。

●使用後はコンセントから電源プラグ部を抜く。火災、感電の原因となります。

●電源は交流100V、定格15A以上のコンセントを単独で使用する。延長コードは使用しないでください。

DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 3 13/03/02 11:42

⚠ 警　告

●バスケットパンにオイルや他の液体を入れない。発火、火災の原因となります。

●使用中や使用直後は、製品内部に触れない。高温になっているため、やけどの原因となります。

●テーブルクロスやカーテンなど、可燃性の物のそばで使用しない。火災の原因となります。

●壁や家具などに接触させた状態で使用しない。製品の上部、左右は少なくとも10cm以上空けて使用してください。熱により、変色、変形、火災の原因となります。

●本製品より煙があがっている場合は、すぐにコンセントから電源プラグ部を抜く。煙が収まってからバスケットパンを取り出してください。

●使用中は、空気吸入口と空気吹き出し口をふさがない。本体の変形・発火・火災の原因となります。

●使用中は空気吹き出し口から熱風が出るため、十分な距離を取り、顔や手を近づけない。バスケットパンを取り出す時も熱風に注意する。やけどの原因となります。

●バスケットに食材を入れていない状態で加熱しない。故障・発火の原因になります。

⚠ 注　意

●電源プラグ部を抜くときは、電源コード部を持たずに必ず先端の電源プラグ部を持って引き抜く。感電やショートして発火することがあります。

●電源プラグ部にピンやゴミを付着させない。感電・ショート、発火の原因になります。

●不安定な場所の上に置かない。ぐらつく台や傾いた所などの不安定な場所に置くと、落ちたり、倒れたりしてケガの原因となります。

●製品本体の上に物を載せない。重みで外装が変形したり破損するなど、故障の原因となることがあります。また、載せたものが落下したり倒れたりし、事故や故障の原因となります。

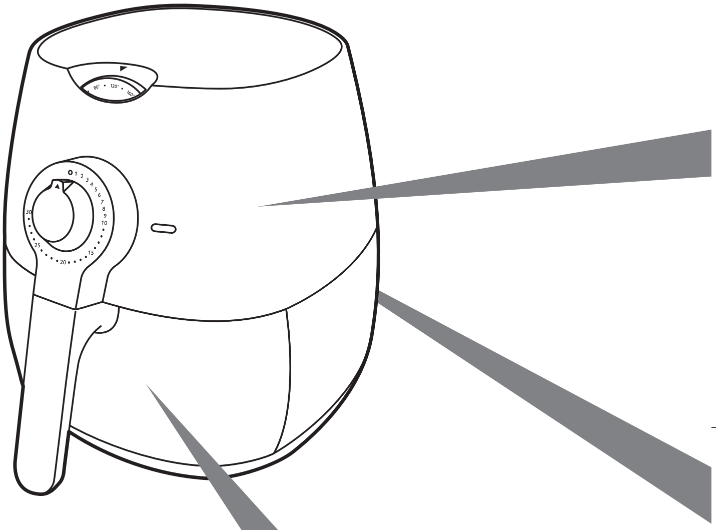
●置く場所に注意する。油煙や湯気が当たる場所に置かない。温度が高くなる場所や、熱を発生する機器のそばに置かない。直射日光の当たる高温の場所に置かない。湿度やほこりの多い場所に置かない。事故や故障の原因となります。

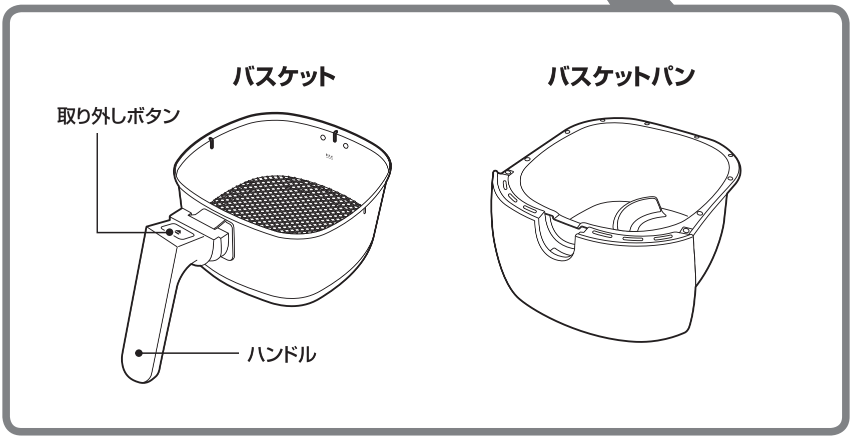
使 用 上 の ご 注 意

1. 本製品は、家庭用調理器です。それ以外の目的で使用しないでください。
2. 使用中は製品本体を動かさないでください。また、使用後は30分以上置いてから持ち運んだり、お手入れをしてください。
3. 使用中は本体表面が熱くなることがあります。
4. 食材は必ずバスケットの中で調理し、発熱体と接触しないようにしてください。
5. 焦げ付いたものは取り除くようにしてください。

DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 4　　13/03/02 11:43

各部の名称

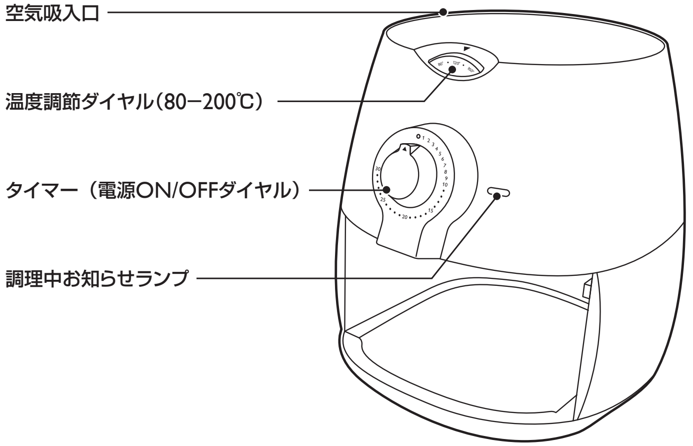




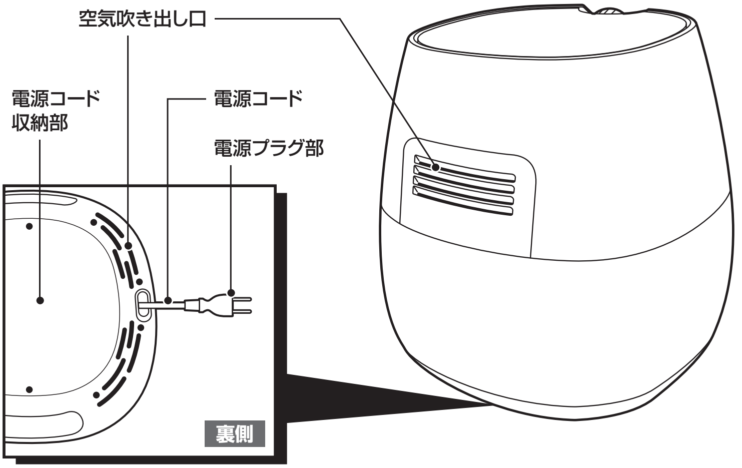
DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 5 13/03/02 11:43

本　体

正面



背面

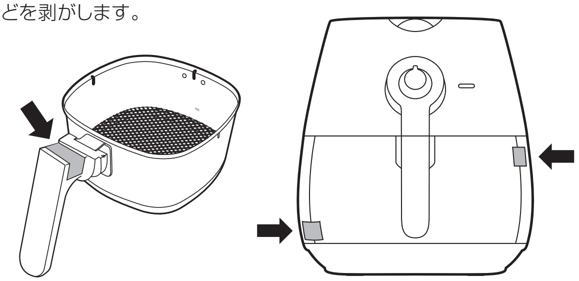


DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 6 13/03/02 11:43

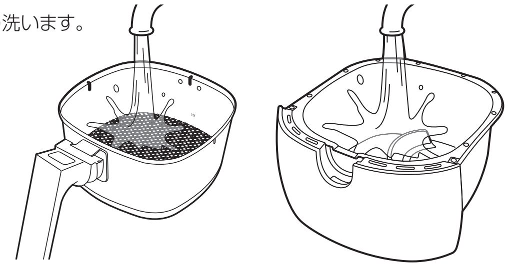
初めてお使いいただく前に

1 製品を保護している梱包材をすべて取り除いてください。

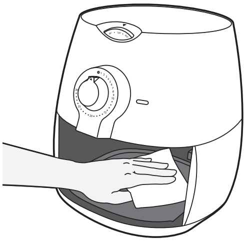
2 製品からテープ、シールなどを剥がします。



3 バスケットとバスケットパンをしっかり洗います。
※食洗機での洗浄も可能です。



4 本体の外部と内部の両方を濡れ拭きしてください。

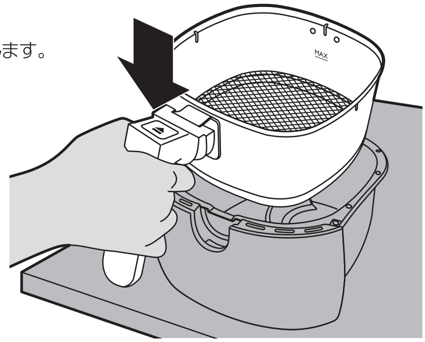


DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 7 13/03/02 11:43

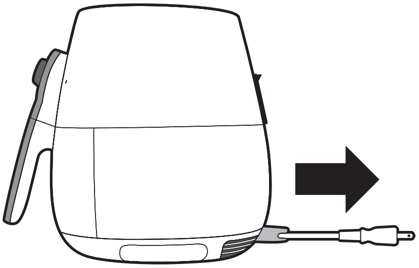
準備する

1 製品を平らな場所に、水平に置きます。
※熱に弱い素材でできている物の上には置かないようにしてください。

2 バスケットをバスケットパンにセットします。



3 製品底部の電源コード収納部から電源コードを引き出します。
※このノンフライヤーは、熱風で調理します。バスケットパンにはオイルや他の液体を入れないでください。
※製品上部に物を置かないでください。空気の循環が妨げられると、仕上がりに影響がでます。



DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 8 13/03/02 11:43

調理する

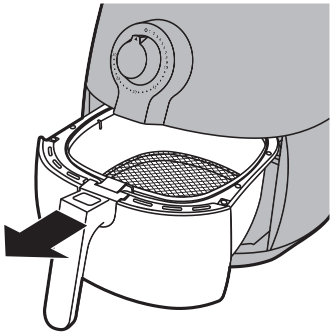
注意 ●食材がない状態で10分以上のカラ炊きをしないでください。

熱 風 で 揚 げ る

1 電源プラグ部をコンセントに差し込みます。

2 バスケットパンを本体から取り出します。

※取り出す際、ハンドルの上の取り外しボタンを押さないように注意してください。



3 バスケットに食材をセットします。

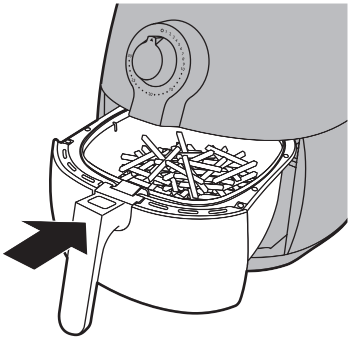
※食材は入れすぎないでください。入れすぎると適切に調理されません。分量については、P.13「食材をセットする」の項をお読みください。

DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 9 13/03/02 11:43

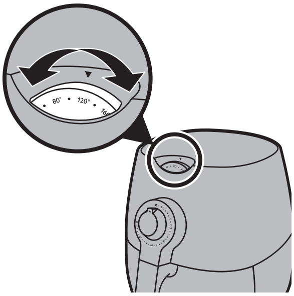
4 ノンフライヤーにバスケットパンを戻します。

※バスケットパンのみ（バスケットがセットされていない状態）で使用しないでください。

※調理中、調理直後のバスケットパンは高温になるため、触らないようにしてください。必ず、ハンドルを持って作業をしてください。

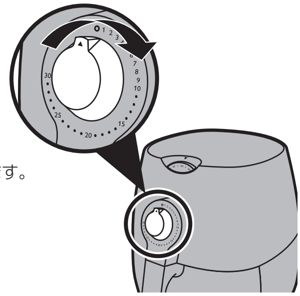


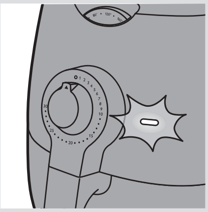
5 温度調節ダイヤルで、温度をセットします。温度については、P.13「食材をセットする」の項をお読みください。



6 食材に合わせて、タイマーを必要な調理時間にセットします。調理時間については、P.13「食材をセットする」の項をお読みください。

※タイマーのダイヤルが動き出し、残りの調理時間を指していきます。





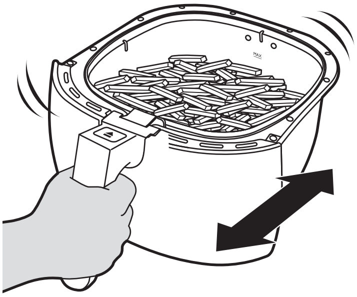
※食材を入れる前に予熱してください。タイマーを約3分にセットして、オレンジ色の調理中お知らせランプが点灯するまで待ちます（約3分～4分）。その後、バスケットを入れ直し、調理時間をセットします。

※オレンジ色の調理中お知らせランプが点灯しますが、時折点滅します。セットされた温度を保つために、発熱体が点いたり、消えたりするためです。

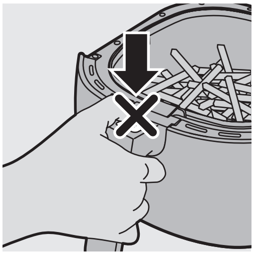
DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 10 13/03/02 11:43

7 食材によっては、調理時間が半分過ぎたところで、バスケットパンを軽く振ることをおすすめします。ハンドルを持ってバスケットパンを引き出し、振ってください。再び、バスケットパンをノンフライヤーに戻します。

※必ずしもバスケットパンを振る必要性はありません。



※振っている間は取り外しボタンを押さないでください。



■ポイント

・バスケットパンからバスケットだけを取り出して振ることも可能です。その場合はバスケットパンを取り出し、耐熱性のある場所に置いて、取り外しボタンを押します。

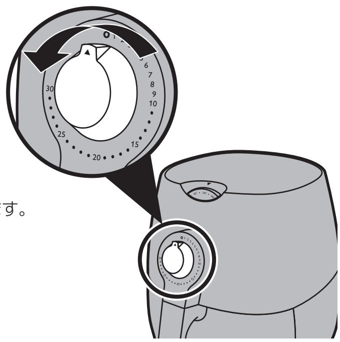
・あらかじめタイマーを調理時間の半分にセットしておくと、バスケットパンを軽く振る時間にベルが鳴ります。軽く振った後バスケットパンを戻し、残り時間を再びタイマーでセットしてください。

・非常に強い熱風で調理するため、パン粉などが吹き上がる場合があります。調理（例：エビフライなど）の際は、食材に粉をよくなじませてください。

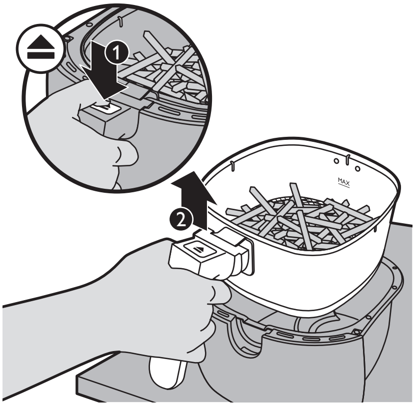
8 調理が終わるとタイマーのベルが鳴ります。バスケットパンを取り出し、耐熱性のある場所に置いてください。

※タイマーを手動で回し、調理を終わらせることも可能です。

※食材から出た余分な脂分は、バスケットパンの底に溜まります。



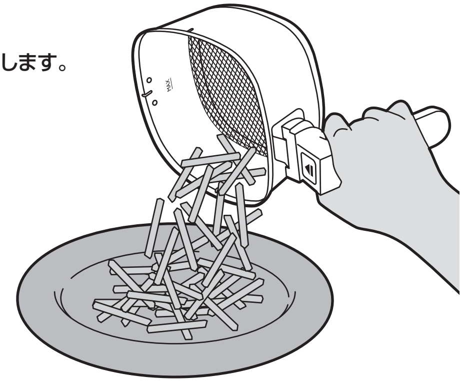
9 食材が調理されているかを確認します。調理が不十分な場合は、バスケットパンを元に戻し、さらに数分調理してください。



10 バスケットパンを振って、細かい食材を振るい落とします。取り外しボタンを押し（図❶）、バスケットをバスケットパンから取り外します（図❷）。

※調理直後のバスケットパンと食材はとても熱くなっています。食材によっては、調理中に発生した水蒸気が、バスケットパンから出てくることがあります。

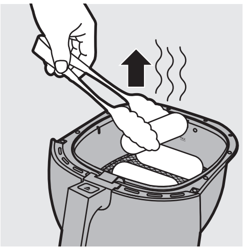
11 バスケットから食材を取り出し、空にします。



※バスケットパンの底に溜まった余分な脂分が食材にかかるため、バスケットパンにバスケットを装着した状態で逆さまにしないでください。

■ポイント

・大きな食材、崩れやすい食材を皿に移す時は、トングなどを使用することをおすすめします。



●調理が終わっても、時間をあけずに次の調理をすることができます。

自動電源OFF機能

本製品にはタイマーが内蔵されています。残り時間が0になるとベルが鳴り、自動的に電源がOFFになります。手動で電源をOFFにする場合は、タイマーのダイヤルを時計と逆回りに回して0にしてください。

DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 12 13/03/02 11:43

食材をセットする

下記の表を参考にして、調理したい食材をセットしてください。

※こちらは海外のレシピから引用しているので、日本向けに開発した同梱レシピと食材やオイルの分量・調理時間・調理温度が異なります（同梱されているレシピは2人前）。海外のレシピを使用していただいても、美味しく召しあがれます。
※こちらの表はあくまでも参考です。食材の大きさや形などによって、調理条件は異なりますので、調理の仕上がりを保証するものではありません。
※高速エアテクノロジーで一気に製品内部を高温にできるため、調理中にバスケットパンを引き出しても、調理にはほとんど影響がありません。

	最少-最大量（g）	調理時間（分）	調理温度（℃）	備考
ポテト&フライ				
冷凍（細）	150-700	7-16	200	
冷凍（太）	150-700	12-20	200	
ホームメイド（8x8mm）	150-700	18-25	180	
ホームメイド（くさび型）	150-800	18-22	180	
ホームメイド（サイコロ型）	150-750	12-18	180	
レシュティ（ポテトパンケーキ）	250	15-18	180	
肉類				
ステーキ	100-500	8-12	180	
ポークチョップス	100-500	10-14	180	
ハンバーガー	100-500	7-14	180	
ソーセージロール	100-500	13-15	200	
ドラムスティック	100-500	18-22	180	
チキンブレスト	100-500	10-15	180	
冷凍食品等のスナック				
春巻き	100-400	8-10	200	
チキンナゲット（冷凍）	100-500	6-10	200	
フィッシュフィンガー（冷凍）	100-400	6-10	200	
チーズフライ（冷凍）	100-400	8-10	180	
野菜の肉詰め	100-400	10	160	
焼き料理				
ケーキ	300	20-25	160	
キッシュ	400	20-22	180	オーブン皿
マフィン	300	15-18	200	
その他のお菓子	400	20	160	オーブン皿

※ケーキやマフィンなどの膨らむ料理をつくる場合は、材料を容器の半分以下の量にしてください。

DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 13 13/03/02 11:43

■ポイント

- 小さな食材は大きな食材に比べて、短時間で調理ができます。また、調理の途中で一旦バスケットパンを振り、均一に調理されるように残りの調理時間を調整してください。
- 食材の量が多い場合は、調理時間を通常より少し長めにしてください。また、少ない場合は短く設定してください。
- オーブンで調理できる冷凍食品等のスナックは、ノンフライヤーでも調理可能です。
- すでにでき上がった生地を使用すると、家庭で生地をつくるよりも、より簡単に短時間で調理できます。
- オーブン皿を使って、ケーキやキッシュを焼いたり、崩れやすい食材をより簡単に調理することができます。
- ノンフライヤーで食材を温め直すことも可能です。食材を温め直す時は、調理温度を150℃、調理時間を10分以内に設定し、調理してください。
- ケーキやマフィンなどの膨らむ料理をつくる場合は、材料を容器の半分以下の量にしてください。

●事前に火が通ったポテト（冷凍など）を使用すると、簡単においしく仕上がります。ホームメイドでつくりたい場合は、下記の手順に従ってください。

◆◆◆ ホームメイドフライのつくり方 ◆◆◆

1. じゃがいもの皮をむき、くし形切りにします。
2. 切ったじゃがいもを、15分程度水に浸します。水から取り出した後、キッチンペーパーなどで水気を拭き取ります。
3. ノンフライヤーでじゃがいもを調理します。 P.9「熱風で揚げる」の項をお読みください。

DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 14 13/03/02 11:43

お手入れ方法

製品はご使用ごとにお手入れをしてください。

※バスケットパン、バスケット、製品内部はテフロン加工を施しています。テフロン加工が傷つくため、お手入れには、金属のキッチン器具を使ったり、研磨剤を使用しないでください。

1 コンセントから電源プラグ部を抜き、製品を冷まします。
※バスケットパンを取り出すと、製品が冷めやすくなります。

2 濡れた布で、本体の外側を拭きます。

3 スポンジと洗剤を使って、バスケットパン、バスケットを洗い、お湯または水で洗い流してください。
※バスケットパン、バスケットは食洗機での洗浄も可能です。

■ポイント
汚れがバスケット、バスケットパンの底に残っていたら、バスケットパンにぬるま湯と洗剤を入れ、その中にバスケットを入れます。 10分ほど浸し、汚れを取り除いてください。

4 本体内部をぬるま湯を含ませたスポンジで掃除してください。

5 ブラシを使って、発熱体に残っている食材を取り除いてください。

⚠ **注意** **●本体の丸洗いはしないでください。感電の原因となります。**

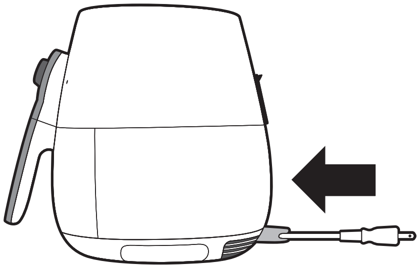
DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 15 13/03/02 11:43

保管の仕方

1 コンセントから電源プラグ部を抜き、製品を冷まします。

2 すべての付属品を掃除してください。
P.15「お手入れ方法」の項をお読みください。

3 電源コードを電源コード収納部にしまってください。



DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 16 13/03/02 11:43

故障かな?と思ったら

故障かな?と思ったら、お調べください。

ノンフライヤーが作動しない

▶電源プラグ部はきちんと差し込まれていますか?
電源プラグ部がコンセントにきちんと差し込まれているか、コンセントが通電しているかを確認してください。
ブレーカーが動作しているか確認してください。

▶タイマーをセットしていますか?
タイマーを必要な調理時間に設定してください。

食材が十分調理されていない

▶バスケット内の食材の量が多くありませんか?
バスケット内の食材の量を減らしてください。少量の方が均一に仕上がります。

▶調理温度の設定が低くなっていませんか?
調理温度を適切な温度まで上げてください。P.13「食材をセットする」の項をお読みください。

▶調理時間の設定が短くありませんか?
調理時間を適切な時間に設定してください。P.13「食材をセットする」の項をお読みください。

食材が均一に調理されていない

▶食材によっては、調理の途中で軽く振ってください。
重なってセットされた食材(フライドポテトなど)は調理時間の途中で、食材を軽く振ることをおすすめします。

バスケットパンが適切にセットされない

▶**バスケット内の食材の量が多くありませんか?**
バスケット内のMAX表示を超えて、食材を入れないようにしてください。

▶**バスケットがバスケットパンに適切にセットされていますか?**
カチッと音がするまで、バスケットをセットしてください。

製品から白い煙が出る

▶**脂分が多い食材を調理していませんか?**
脂分が多い食材を調理すると、バスケットパンにたくさんの脂分が落ちます。脂分が加熱されて煙が発生し、バスケットパンが通常よりも熱くなる可能性がありますが、製品や仕上がりに影響することはありません。

▶**バスケットパンに前回の脂分が残っていませんか?**
白い煙はバスケットパン内の脂分が熱せられ、発生します。毎回バスケットパンを清掃してください。

生のじゃがいもが十分に調理されていない

▶**調理される前に適切に水に浸していますか?**
調理する前に15分程度水に浸してから、キッチンペーパーなどで水分を拭き取ってください。

▶**調理に適したじゃがいもを使用していますか?**
新鮮なじゃがいもを用意し、調理中に崩れないものを使用してください。

生のじゃがいもがサクッと仕上がらない

▶**サクサク感はオイルと水の量に関係しています。**
オイルを足す前に、じゃがいもの水切りをしっかり行ってください。
じゃがいもをより小さくカットしてください。
オイルを足せば、よりサクッと仕上がります。

以上の点検により、正常な状態に戻らない場合は、フィリップスサポートセンターにお問い合わせ願います。

DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 18 13/03/02 11:43

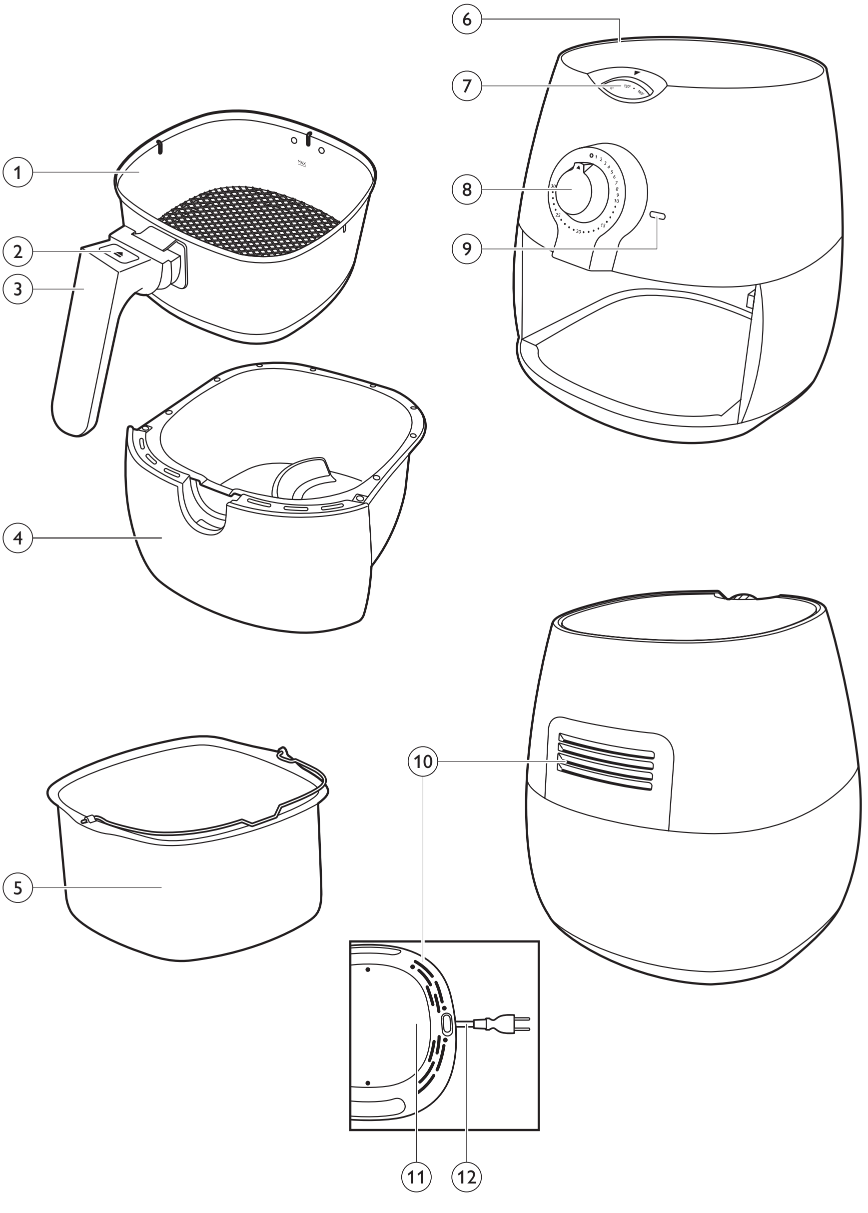
DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 19 13/03/02 11:43

ENGLISH

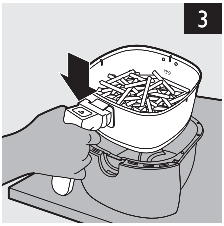
HD9225,HD9220

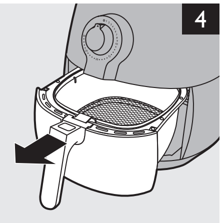
HD9220_EN_CS2_A5.indd 20 13.3.2 11:47:21 AM

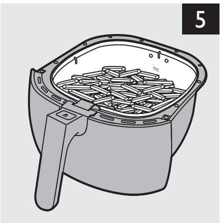
1

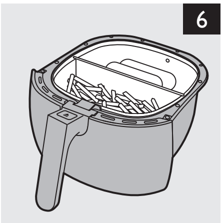


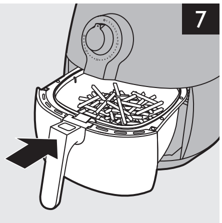
2

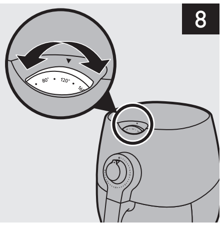

3

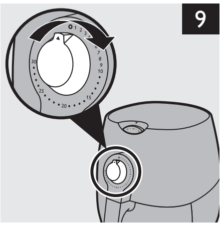

4

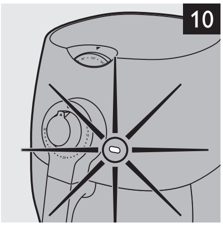

5

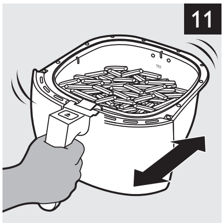

6

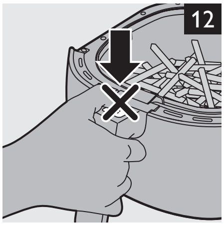

7

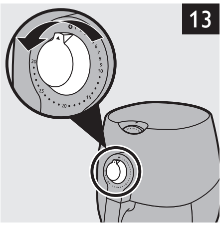

8

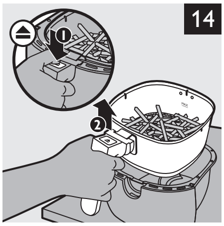

9

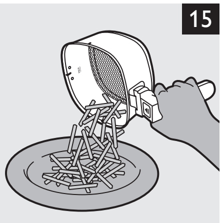

10

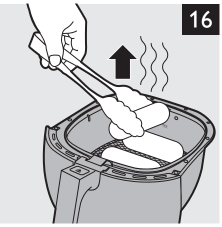

11


12


13


14


15


16

17

18

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.
Your new airfryer allows you to prepare your favourite ingredients and snacks in a healthier way. The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients. With the additional baking tray (HD9225 only) you can now make dishes like cakes and quiches and cook fragile food in a more convenient way.
For more inspiration for recipes and information about the airfryer, visit www.philips.com/kitchen.

General description (Fig. 1)

1 Basket
2 Basket release button
3 Basket handle
4 Pan
5 Baking tray (HD9225 only)
6 Air inlet
7 Temperature control knob (80-200°C)
8 Timer (0-30 min.)/power-on knob
9 Heating-up light
10 Air outlet openings
11 Cord storage compartment
12 Mains cord

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.

- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the airfryer. Always use oven gloves when handling the baking tray.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

1. **Remove all packaging material.**
2. **Remove any stickers or labels from the appliance.**
3. **Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.**

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4 Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

Preparing for use

1 Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

2 Place the basket in the pan properly (Fig. 3).

3 Pull the mains cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The airfryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance. You can find more recipes at www.philips.com/kitchen.

Hot air frying

1 Put the mains plug in an earthed wall socket.

2 Carefully pull the pan out of the airfryer (Fig. 4).

3 Put the ingredients in the basket (Fig. 5).

Note: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

Tip: Use the separator to separate ingredients when you want to prepare different ingredients at the same time. Place the separator in the basket and fill up each side of the basket with the ingredients. Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Potato cubes and schnitzel, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings. Please note that the maximum amount for each of the ingredients is half the normal amount (Fig. 6).

4 Slide the pan back into the airfryer (Fig. 7).

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

5 Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig. 8).

6 Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

7 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 9).
Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- The heating-up light goes on (Fig. 10).
- The timer starts counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

8 Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the airfryer (Fig. 11).

Caution: Do not press the basket release button during shaking (Fig. 12).

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

9 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0 (Fig. 13).

10 Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11 To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2). (Fig. 14)

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the airfryer, steam may escape from the pan.

12 Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 15)

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 16).

13 When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place the baking tray (HD9225 only) or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients (Fig. 17).
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	18 0	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180		
Potato gratin	500	18-22	180		
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tray
Quiche	400	20-22	180		Use baking tray/ oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tray
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tray/ oven dish

Note: When you use ingredients that rise (such as with cake, quiche or muffins) the baking tray should not be filled more than halfway.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the airfryer is still cold.

Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

1 Peel the potatoes and cut them into sticks.

2 Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.

3 Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.

4 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5 Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pan, baking tray (HD9225 only), separator, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the airfryer cool down more quickly.

2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3 Clean the pan, baking tray (HD9225 only), separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pan, baking tray (HD9225), separator and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket, the baking tray (HD9225 only), or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

3 Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

Ordering accessories

To purchase accessories for this appliance, please visit our online shop at **www.shop.philips.com/service**. If the online shop is not available in your country, go to your Philips dealer or a Philips service centre. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 18).

Guarantee and service

This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country. No service is available outside of Japan.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The airfryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the airfryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.

Problem	Possible cause	Solution
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the airfryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the airfryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
	The handle of the baking tray is obstructing the pan.	Push the handle to a horizontal position, so it does not stick out on top of the basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the airfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the airfryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh fries are not crispy when they come out of the airfryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

HD9220_EN_CS2_A5.indd 31 13.3.2 11:47:35 AM

〈保証書・最終ページに付属〉

保証期間	お買い上げ日から2年間
対象部分	本体 （バスケット、バスケットパンを除く）

●保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。

【補修用性能部品の最低保有期間】

●補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後6年です。

●性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

【ご不明な点や修理に関するご相談は】

●修理に関するご相談ならびにご不明な点は、フィリップスサポートセンターにお問い合わせください。

【修理を依頼されるときは】

●修理をご依頼される前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、再度点検ください。
尚、異常のあるときはご使用を中止し、フィリップスサポートセンターへご依頼ください。

【保証期間中は】

●製品に保証書を添えてフィリップスサポートセンターにご連絡ください。
保証書の記載内容により無料修理いたします。

【保証期間が過ぎているときは】

●修理によって製品の機能が維持できる場合は、補修用性能部品の保有期間内であれば、ご希望により有料で修理させていただきます。

【海外での本製品の保証及びアフターサービスについて】

●この製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。
また、アフターサービスもお受けできません。

【お客様の個人情報のお取り扱いについて】

●お受けしましたお客様の個人情報は、株式会社フィリップスエレクトロニクスジャパンのホームページ http://www.philips.co.jp/ に掲載されている「お客様の個人情報の取り扱いについての当社の方針」に基づき適切に管理いたします。

DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 32 13/03/02 11:43

便 利 メ モ

お買い上げ日	年　　月　　日	お買い上げ店名	TEL.　　　(　　　)

ご使用の時、このような症状はありませんか?

●本体にさわると時々電気を感じる。
●こげくさい臭いがする。
●電源コード部を動かすと通電したり、しなかったりする。
●その他の異常、故障がある。

このような症状の時は、故障や事故防止のため、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから外して、必ずフィリップスサポートセンターにご相談ください。

仕　　　様

品　　　番	HD9220
消　費　電　力	1425W
定　格　電　圧	AC100V（50/60Hz）
本　体　質　量	約7.0kg
サ　イ　ズ	287（W）×315（H）×384（D） mm

※改良の為、仕様を予告なく変更することがあります。

●フィリップス製品の修理受付はフィリップスサポートセンターにお申し出ください。
●修理サービス等についておわかりにならないことは、下記にお問い合わせください。

お問い合わせ

フィリップスサポートセンター
〒283-0013 千葉県東金市士農田17-9

0120-944-859

受付時間:平日9:00〜18:00 （土･日･祝日･夏期休暇･年末年始を除く）

フィリップス コンシューマー ライフスタイル事業部　　ホームページアドレス http://www.philips.co.jp/

DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 33　　13/03/02 11:43

〈無料修理規定〉

1.取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理します。

2.保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、フィリップスサポートセンターにご依頼ください。なお、商品を直接メーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。

3.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。

① 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
② お買い上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷。
③ 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
④ 一般家庭以外(例えば、業務用の長時間使用)に使用された場合の故障及び損傷。
⑤ 保証書の提示がない場合。
⑥ 保証書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、或は字句を書き換えられた場合。

※保証書は、本書に明示した条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、フィリップスサポートセンターにお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書の保証とアフターサービスの項目をご覧ください。

※お客様にご記入いただいた個人情報(保証書の控え)は保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございます。ご了承ください。また個人情報は、株式会社フィリップスエレクトロニクスジャパンのホームページ http://www.philips.co.jp/ に掲載されている「お客様の個人情報の取り扱いについての当社の方針」に基づき適切に管理いたします。

DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 34 13/03/02 11:43

フィリップス ノンフライヤー 保証書 持込修理

CERTIFICATE OF PURCHASE

この保証書は、「無料修理規定」記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間中に故障が発生した場合は、本書をご用意いただき、フィリップスサポートセンターにご連絡ください。お客様にご記入いただいた個人情報（保証書の控え）は、株式会社フィリップスエレクトロニクスジャパンのホームページ http://www.philips.co.jp/ に掲載されている「お客様の個人情報の取り扱いについての当社の方針」に基づき適切に管理いたします。

品名	ノンフライヤー
品番	HD9220
保証期間	お買い上げ日より2年
対象部分	本体（バスケット、バスケットパンを除く）
お買い上げ日	年　月　日
お客様	ご住所 〒
	ご芳名
	電話番号
★ 販売店	販売店名・住所・電話番号

★ 保証書は再発行しませんので、大切に保管してください。
★ ご販売店様へ この保証書はお客様へのアフターサービスの実施と責任を明確にするものです。贈答品、記念品の場合も含めて必ず記入捺印してお客様にお渡しください。

お問い合わせ

フィリップスサポートセンター
〒283-0013 千葉県東金市士農田17-9

0120-944-859

受付時間:平日9:00～18:00 （土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く）

この印刷物は再生紙を使用しております。

100% recycled paper

4222.005.0446.2

DFU_HD9220_jp_CS5_A5.indd 4　13/03/02 11:42